

INDICE DE MATERIAS

(Fecha revisión: ENERO, 2004)

Norma de etiquetado y marcado de salubridad de los productos alimenticios en España y en la CEE.

M^a Begoña de Pablo / Manuel Moragas

RESUMEN.....	2
INTRODUCCIÓN.....	2
NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD.....	4
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS SIN ENVASAR.....	7
ETIQUETADO EN EL COMERCIO MINORISTA.....	7
ETIQUETADO FACULTATIVO.....	7
PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.....	8
PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS.....	9
PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS COMERCIALIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.....	10
PARTICULARIDADES DE LA CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE....	10
PARTICULARIDADES DE LAS CARNES PROCEDENTES DE ANIMALES DE CAZA SILVESTRE.....	11
PARTICULARIDADES DE LA CARNE DE CONEJO DOMÉSTICO Y DE CAZA SILVESTRE.....	12
PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS DE AVES DE CORRAL.....	12
PARTICULARIDADES DE LA LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS.....	13
PARTICULARIDADES EN LOS PRODUCTOS PESQUEROS.....	13
PARTICULARIDADES DE LOS MOLUSCOS BIVAVOS VIVOS.....	14
PARTICULARIDADES DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS.....	15
PARTICULARIDADES DE LOS HUEVOS	15
PARTICULARIDADES DE LOS OVOPRODUCTOS.....	17
PARTICULARIDADES DE LOS HELADOS.....	17
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA REGÍMENES DIETÉTICOS Y/O ESPECIALES.....	18
AGUAS DE BEBIDAS ENVASADAS MINERALES NATURALES, AGUAS DE MANATIAL Y AGUAS POTABLES PREPARADAS.....	18
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS GENÉTICAMENTE (OMGs).....	19
ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO.....	21
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES.....	22
ETIQUETADO ECOLÓGICO.....	23
ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTIENEN QUININA O CAFEÍNA.....	23
ANEXOS.....	24, 25, 26,27

NORMA DE ETIQUETADO Y MARCADO DE SALUBRIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESPAÑA Y EN LA C.E.E

(ENERO, 2004)

RESUMEN

Uno de los aspectos del Derecho Comunitario al que más espacio y atención se dedica en el Libro Verde (de 30 de abril de 1997 [COM(97) 176 final] sobre los principios generales de la legislación alimentaria en la Unión Europea es el referente al etiquetado de los productos alimenticios; en él se reconoce que son necesarias normativas obligatorias en materia de etiquetado que permitan a los consumidores acceder fácilmente a la información esencial relativa a los productos alimenticios. Con posterioridad, el Libro Blanco (de 12 de enero de 2000 [COM(99)719 capítulo 7: 36-40]) reitera lo recogido en el Libro Verde y completa otros aspectos en materia de etiquetado y publicidad de los productos alimenticios.

El etiquetado de un producto alimenticio que ha llegado al mercado para ser adquirido por el consumidor final tiene, entre sus variadas funciones, la de informar. La función primaria del etiquetado de los alimentos es ser meramente informativa. En la identificación de las características y composición de un alimento elaborado es fundamental la información que puede y debe portar su etiqueta.

En el presente trabajo se recopilan las regulaciones sanitarias en materia de etiquetado, presentación y publicidad así como el marcado sanitario de los productos alimenticios en sus diferentes modalidades de comercialización, tal y como están recogidas en las legislaciones actuales sin entrar en opiniones o valoraciones al respecto.

INTRODUCCION

Las Reglamentaciones **generales** en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios así como las **específicas** en lo que respecta a dicha materia y al marcado de salubridad se desarrollan a lo largo del presente documento:

Legislaciones generales

- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, B.O.E nº 202, de 24 de agosto de 1999. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y su corrección de errores de 23 de noviembre de 1999 y sus modificaciones de 18/2/00, regulada por R.D. 238/00, B.O.E nº 43, de 19/2/00 y de 13/12/02, regulada por R.D. 1324/02, B.O.E nº 305 de 21/12/02.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, B.O.E. nº 308, de 25 de diciembre de 1991. Regulación de la identificación del lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 1396/93, de 4 de agosto, B.O.E nº 244, de 12 de octubre de 1993. Utilización de nombres geográficos protegidos por denominaciones de origen, genéricas y específicas en productos agroalimentarios.
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, B.O.E nº 187, de 5 de agosto de 1992, por el que aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1472/1989, de 1 de diciembre, B.O.E nº 297, de 12 de diciembre de 1989, por el que se regulan las gamas de cantidades nominales y capacidades nominales para determinados productos envasados y sus posteriores modificaciones: R.D. 1780/1991 (B.O.E 21/12/91), R.D. 1202/1999 (B.O.E 17/7/99) y R.D 1194/00 (B.O.E 4/7/00).

Legislaciones específicas

A) Productos alimenticios de origen animal

- Condiciones sanitarias de producción y comercialización de **productos cárnicos** y otros determinados productos de origen animal, reguladas por R.D. 1904/93, B.O.E. de 11/2/94 y O. de 25/9/97, B.O.E. de 2/10/97
- Condiciones sanitarias de producción y comercialización de **carnes frescas**, reguladas por R.D. 147/1993, B.O.E. de 12/3/1993 y R.D.315/1996, B.O.E. de 6/4/96
- Condiciones sanitarias de producción y comercialización de **carne picada y preparados cárnicos (industrias cárnicas)** R.D. 1916/1997, B.O.E. de 13/1/97
- Condiciones sanitarias de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de **caza silvestre** y a la producción y comercialización de sus carnes, reguladas por R.D. 2044/1994, B.O.E. de 14/12/94

- Requisitos sanitarios y de policía aplicables a la producción y a la comercialización de **carne de conejo** doméstico, regulados por R.D. 1543/1994, B.O.E. de 9/9/94
- Condiciones sanitarias de producción y comercialización de **carnes frescas de aves de corral**, reguladas por R.D. 2087/1994, B.O.E. de 17/12/94)
- Condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de **leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos**, reguladas por R.D. 1679/1994, B.O.E. 24/9/1994 y R.D. 402/1996, B.O.E. de 8/4/96
- Modificación de las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los **productos pesqueros** y de la **acuicultura**, reguladas por R.D. 1840/1997, de 5 de diciembre, B.O.E. de 16/12/97 por el que se modifica el R.D. 1437/1992, B.O.E. de 13/1/1993 y R.D. 331/1999, de 26 de febrero, B.O.E. de 18/3/99
- Reglamentación Técnico-Sanitaria que fija las normas aplicables a la producción y comercialización de **moluscos vivos**, regulada por R.D. 571/1999, B.O.E. de 10/4/1999
- Norma general relativa a los alimentos **ultracongelados**, reguladas por R.D. 1109/1991, B.O.E. de 17/7/1991
- Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la producción y comercialización de los **ovoproductos**, regulada por R.D. 1348/1992, B.O.E. DE 5/12/92
- Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de **helados**, regulada por R.D. 618/1998, B.O.E. de 28/4/98.
- Reglamentos (CEE) N° 1907/90; Reglamentos (CEE) N° 1274/91 y sus modificaciones: reglamentos (CEE) N° 3540/91, 1511/96, 505/98 y 1651/01, que regulan la producción y comercialización de **huevos**.
- Condiciones sanitarias de producción y comercialización de las **carnes frescas y sus derivados en establecimientos de comercio al por menor**, reguladas por R.D. 1376/2003, B.O.E. de 14/11/03.

B) Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales.

- Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, por la que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales, aprobada por el Real decreto 2685/1976, de 16 de octubre (B.O.E. de 25/12/95).

C) Productos alimenticios producidos a partir de organismos modificados genéticamente

- Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente en el D.O.C.E. de 18/10/2003, L. 268/1-23.
- Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad de los alimentos y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

D) Carne de vacuno

- Dictamen del Comité Económico y Social sobre la “Propuesta del Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97.
- Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 820/97 del Consejo. D.O.C.E. de 11/8/2000, L204/1-10
- Reglamento (CE) n° 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1760/2000 del Parlamento Europeo en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y a los productos a base de carne de vacuno. D.O.C.E. de 26/8/2000, L216/8-12.
- Decreto 235/2000, de 21 de noviembre, por el que se regulan en la Comunidad Autónoma del País Vasco las medidas de aplicación de un sistema de etiquetado facultativo de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno. B.O.P.V. de 27/11/2000.

E) Productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes

- Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de los productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes. B.O.E. de 5 de abril de 2001.
- Lista de los alimentos o ingredientes alimentarios que los Estados miembros autorizan a tratar con radiación ionizante. D.O.C.E. de 28/4/01. C128/6.

F) Productos procedentes de la agricultura ecológica.

- Producción agrícola e indicación de la misma en los productos agrarios y alimenticios, regulada por R.D. 1852/1993, B.O.E nº 283, de 26/11/93.
- Modificación del R.D. 1852/1993, B.O.E nº 283, de 26/11/93, sobre producción agrícola e indicación de la misma en los productos agrarios y alimenticios, regulada por R.D. 506/2001, de 11 de mayo, B.O.E nº 126, de 26/5/01

G) Aguas de bebida envasadas (R.D. 1074/2002, B.O.E nº 259, de 29/10/02)

LEGISLACIONES GENERALES

1.- ASPECTOS MÁS DESTACABLES DE LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (REAL DECRETO 1334/1999).

Se entiende por etiquetado las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

A.- La Norma General de Etiquetado es de aplicación a todos los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final; se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo colectividades. Quedan excluidos de la norma los productos destinados a ser exportados a países no pertenecientes a la CEE.

B- El etiquetado y las modalidades de realizarlo no deberán inducir a error al comprador.

C- La información obligatoria del etiquetado de los productos alimenticios comprende:

1.- Denominación del producto (se recoge lo expresado por la Directiva 97/4/CE).

Será la prevista por las disposiciones legales, en su defecto el nombre consignado por el uso o una descripción del producto, no será sustituido por marca de fábrica, comercial o una denominación de fantasía. En defecto de lo anterior, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en el estado miembro en el que se efectúe la venta al consumidor final o a las colectividades, o por una descripción del producto alimenticio y de su utilización, si fuera necesario, lo suficientemente precisa para permitir al comprador distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse. Se admitirá también la utilización en el estado miembro de comercialización de la denominación de venta con la que el producto se fabrique y se comercialice legalmente en el estado miembro de producción, siempre y cuando permita a los consumidores del estado miembro de comercialización conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirlo; en caso de dar lugar a confusión, la denominación de venta deberá completarse con otras indicaciones descriptivas que habrán de figurar en su proximidad.

No podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como polvo, liofilizado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: "irradiado" o "tratado con radiación ionizante".

Cuando el producto alimenticio está regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en las disposiciones correspondientes.

2.- Lista de ingredientes.

Irá precedida de la palabra "ingredientes".

Cuando un ingrediente de un producto haya sido elaborado a partir de varios ingredientes, se considerará a éstos últimos como ingredientes de dicho producto. Dicho ingrediente compuesto podrá figurar en la lista de ingredientes bajo su denominación (si está regulada o consagrada por el uso) en función de su masa global, a condición de que vaya seguida inmediatamente por la numeración de sus propios ingredientes, si bien esta numeración no será obligatoria cuando este ingrediente compuesto sea inferior en masa al 25 % del producto alimenticio acabado y siempre que no se trate de aditivos, o cuando el ingrediente compuesto sea un producto para el que no se exija lista de ingredientes.

Cuando el etiquetado de un producto alimenticio destaque para diferenciarlo de otros de la misma clase, la presencia o el contenido limitado de uno o más ingredientes esenciales o específicos para las características de tal producto, o si la denominación de dicho producto produce el mismo efecto, deberá indicarse la cantidad mínima o máxima, según el caso, expresada en porcentaje, bien al lado de la denominación del producto o bien en la lista de ingredientes en relación con el ingrediente de que se trate. La norma exceptúa a los productos cuya especificada

denominación esté regulada por normas vigentes que regulen los ingredientes utilizados exclusivamente en dosis mínimas (por ejemplo, aromatizantes) y a aquéllos que contienen los ingredientes en una cantidad predeterminada.

Los aditivos que pertenezcan a alguna de las siguientes categorías: colorante, conservador, emulgente, espesante, gelificante, estabilizante, potenciador de sabor, acidulante, corrector de la acidez, antiaglomerante, edulcorante artificial, gasificante, antiespumante, agente de recubrimiento, almidón modificado, agente de tratamiento de la harina, endurecedor, humectante, agente de carga y gas propulsor, se designarán obligatoriamente con el nombre de dicha categoría, seguido de su nombre específico o de su número de CEE. En el caso del almidón modificado no se requiere la indicación del nombre específico o nº CEE pero deberá completarse siempre con la indicación de su origen vegetal específico, cuando dicho ingrediente puede contener gluten.

A) La Norma establece una categoría de ingredientes para las que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico, definiendo el uso de los nombres de :

B) Aceites, grasas, harina, almidón/fécula, pescado, queso (s), especia(s) o mezclas de especia(s), plantas aromáticas o mezcla de plantas aromáticas, goma base, pan rallado, azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa, proteínas de leche, manteca de cacao, frutas confitadas, hortalizas, vino, carne(s) de., Ejemplos:

C) - "Queso" por cualquier tipo o mezcla de quesos siempre que la presentación del producto no se refiera a una especie específica de queso (Ej.: Salchicha de queso).

- "Especias" por todas las especias y sus extractos cuya masa no sea superior al 2 % del producto (paté con especias).

- "Azúcar" por todos los tipos de sacarosa.

- "Grasas" o "aceites" completado según el caso "vegetal" o "animal" o la indicación del origen específico.

El calificativo "hidrogenado" deberá acompañar la mención de las grasas o aceites hidrogenadas (Ej.: Bonito en aceite vegetal).

No se consideran ingredientes:

a) Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.

b) Los aditivos cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.

c) Los coadyuvantes tecnológicos.

d) Las sustancias utilizadas estrictamente como disolventes o soportes para aditivos y aromas.

No precisarán lista de ingredientes los productos constituidos por un solo ingrediente. La Norma de etiquetado indica además una serie de productos que no precisan lista de ingredientes, entre los que se encuentran: frutas, hortalizas frescas, patatas, las aguas envasadas gasificadas, vinagres de fermentación, quesos, mantequillas, leches y natas fermentadas, si únicamente se les ha añadido ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración y las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100.

3.- Cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes.

Se indicará siempre que:

- El ingrediente o la categoría de ingredientes figure en la denominación de venta o el consumidor lo asocie en general con la denominación de venta; o
- En el etiquetado se destaque el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate por medio de palabras, imágenes o representación gráfica; o
- Cuando el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate sea esencial para definir un producto alimenticio y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

No se aplicará lo anterior a un ingrediente cuando:

- El producto alimenticio sólido se presente en un líquido de cobertura, debiéndose indicar en el etiquetado también la masa neta escurrida de dicho producto alimenticio.
- La cantidad deba figurar en el etiquetado en virtud de las disposiciones comunitarias.
- Se utilicen dosis bajas con fines de aromatización.
- Aún figurando en la denominación de venta, no pueda determinar la elección del consumidor toda vez que la variación de cantidad no sea esencial para caracterizar al producto o no sea suficiente para distinguir el producto de otros similares.

4. – Grado alcohólico.

Las bebidas con grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por 100 deberán incluir la indicación del grado alcohólico volumétrico adquirido. La cifra correspondiente al grado alcohólico incluirá un decimal como máximo e irá seguida del símbolo “%vol” y podrá estar precedida de la palabra “alcohol” o de la abreviatura “alc”.

5.- Cantidad neta.

La cantidad neta de los productos alimenticios envasados se expresará en unidades de volumen para los productos líquidos (litro, centilitro, mililitro) y en unidades de masa para los demás (kilogramo o gramo).

Los productos cármicos destinados a ser vendidos exclusivamente previo fraccionamiento quedarán eximidos de indicar la cantidad neta siempre que figure la leyenda: "para venta exclusiva previo fraccionamiento". En los embalajes no destinados al consumidor final se hará constar la fecha de elaboración.

En productos alimenticios que se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o, en su defecto, que venga indicada en el etiquetado.

La cantidad neta no será obligatoria para los productos alimenticios:

- a) Que estén sujetos a pérdidas considerables de su volumen o de su masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.
- b) Cuya cantidad neta sea inferior a 5 gramos o 5 mililitros. Esta excepción no se aplicará en el caso de especias y plantas aromáticas.

6. - Fecha de duración mínima o, en su caso, la fecha de caducidad.

La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas: "Consumir preferentemente antes del ..." cuando la fecha incluya la indicación del día; en los demás casos, "Consumir preferentemente antes del fin de ...". Junto a dicha leyenda se pondrá la fecha o se indicará el lugar en que figure el etiquetado. No obstante:

- 1.- Cuando la duración del producto sea inferior a tres meses bastará indicar el día y mes.
- 2.- Si la duración es superior a tres meses, pero sin superar los dieciocho, bastará indicar el mes y el año.
- 3.- Si la duración es superior a 18 meses, bastará indicar el año.

No precisan de la indicación de fecha mínima: Frutas y hortalizas frescas, incluidas patatas no transformadas, vinos, bebidas con una graduación de un 10 por 100 o más en volumen de alcohol, bebidas refrescantes sin alcohol, vinagres, sal de cocina, azúcares, gomas de mascar y similares, porciones individuales de helados, productos de confitería consistentes exclusivamente en azúcares aromatizados y/o coloreados y productos de panadería y repostería que por su naturaleza se consuman normalmente en el plazo de 24 horas después de su fabricación.

Tanto los quesos como los embutidos crudos curados que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final deberán incluir el marcado de fechas en sus etiquetas.

Los productos muy perecederos por razones microbiológicas y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se indicará mediante la leyenda "fecha de caducidad" haciendo constar los siguientes datos en este orden: día, mes y, eventualmente, año.

7.- Condiciones especiales de conservación y de utilización.

8.- Modo de empleo.

Quando su indicación sea necesaria para hacer un uso adecuado del producto alimenticio

9.- Identificación de la Industria o establecimiento. Se harán constar los datos de identificación de la industria: nombre, la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido en la Comunidad Económica Europea y, en todo caso, su domicilio, debiendo coincidir los datos de identificación de la industria con los que consten en el Registro General Sanitario de Alimentos (artículo 8, R.D. 1712/91, de 29 de Noviembre, B.O.E. nº 290, de 4/12/91).

10.- Identificación del lote (R.D. 1808/1991, de 13 de Diciembre, B.O.E nº 308, de 25/12/91).

La indicación del lote se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el R.D. 1808/1999. No obstante, cuando se trate de porciones individuales de helados, la indicación que permita identificar el lote debe figurar en los envases de varias unidades.

Se entiende por lote un conjunto de unidades, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas. Será determinado en su caso por el productor o envasador o fabricante o primer vendedor establecido en el interior de la CEE. Irá precedido de la letra "L" o palabra "Lote". Cuando los productos no estén envasados, la indicación del lote figurará en el embalaje o en el recipiente o, en su defecto en los documentos comerciales pertinentes. No

La indicación del lote no será obligatoria en:

- 1.- Los productos agrícolas que al salir de la explotación sean vendidos o entregados a centros de almacenamiento, envasado, preparación o transformación.
- 2.- Cuando en los puntos de venta al consumidor final, los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.
- 3.- En los envases o recipientes de menos de 10 cm².

Quando la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.

11.- Lugar de origen o procedencia.

En los productos originarios de la CEE se deberá indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio.

Los productos originarios de países no pertenecientes a la Comunidad Económica Europea deberán indicar el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los tratados o Convenios Internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

12.- Gases de envasado y edulcorantes autorizados (R.D. 1111/91 y R.D. 2002/95).

Los productos alimenticios envasados de duración prolongada mediante la utilización de gases de envasado autorizados incluirán en su etiquetado la mención "preparado en atmósfera protectora".

Los productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorantes autorizados, deberán indicar en sus etiquetas "con edulcorante(s)", acompañando la denominación de venta.

13.- Idioma. Las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente al menos en la lengua española oficial de Estado, **salvo cuando se trate de productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.**

D.- Presentación de la información obligatoria:

Las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado (fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles) figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo. Deberán figurar en el mismo campo visual: denominación del producto, cantidad neta, marcado de fechas y grado alcohólico, en su caso

Cuando la cara mayor de los envases tenga una superficie inferior a 10 cm², solamente será obligatorio indicar la denominación del producto, la cantidad neta y el marcado de fechas.

ETIQUETADO EN PRODUCTOS SIN ENVASAR

El etiquetado de los productos alimentarios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador deberá indicar al menos la denominación de venta.

Dicha denominación irá acompañada de:

- a) La categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente.
- b) En caso de carnes, la clase o el tipo de canal de procedencia y la denominación comercial de la pieza de que se trate.
- c) La forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.
- d) La cuantificación del ingrediente, si procede.
- e) El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

La referida información obligatoria deberá figurar rotulada en etiquetas o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el producto o próximos a él.

ETIQUETADO EN EL COMERCIO MINORISTA

- a) El etiquetado de los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista de alimentación y que se presenten así para su venta inmediata el mismo día de su envasado en el establecimiento o establecimientos de su propiedad deberá indicar la denominación de venta del producto, la lista de ingredientes, la cantidad de determinados ingredientes o categoría de ingredientes, el grado alcohólico (si supera el 1,2%), la cantidad neta, la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, las condiciones especiales de conservación y de utilización, el modo de empleo, la identificación de la empresa que se referirá, en todo caso al envasador, el lugar de origen o procedencia.
- b) Siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases de materiales plásticos o celulósicos transparentes e incoloros que permiten a simple vista una identificación normal del producto y contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, deberá indicar:
 - 1.- La denominación de venta acompañada de la variedad, la categoría calidad y el origen, cuando así lo exija la norma de calidad correspondiente.
 - 2.- La cantidad neta.
 - 3.- la identificación de la empresa.

La referida información obligatoria deberá figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo; no obstante, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, cuando ésta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor. En régimen de autoservicio, la denominación de venta podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta próximos al producto en cuestión.

En caso de venta a granel o fraccionada la información del producto debe conservarse, hasta el final de su venta, para permitir una correcta identificación del producto y estará a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten.

ETIQUETADO FACULTATIVO

La información del etiquetado de los productos alimenticios podrá presentar cualquier mención adicional escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con lo establecido en la presente Norma general.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

1.- Cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

- a) No obstante, sin perjuicio de las obligaciones relativas a las cantidades nominales, las menciones obligatorias del etiquetado podrán figurar solamente en documentos comerciales cuando se garantice que dichos documentos, con todas las menciones del etiquetado, acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes de la entrega o al mismo tiempo que ésta, siempre que los productos alimenticios envasados:
 - 1º.- Estén destinados al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior a la venta al mismo y cuando en esta fase no se trate de la venta a una colectividad.
 - 2º.- Estén destinados a ser entregados a las colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados en ellas.
- b) En el caso de los productos contemplados en el apartado anterior, las menciones del etiquetado obligatorio relativas a la denominación de venta, marcado de fechas e identificación de la empresa figurarán también en el embalaje exterior en que se presentan dichos productos en el momento de su comercialización.
 - 2.- Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los envases pequeños (de menos de 10cm²), las indicaciones relativas a:
 - a) Denominación de venta.
 - b) Cantidad neta.
 - c) Marcado de fechas.

d) Grado alcohólico, en su caso.

En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles.

Los productos alimenticios, en general, destinados a ser entregados al consumidor, deben suministrarse a los minoristas debidamente envasados o acondicionados con la información obligatoria, bien sobre el envase bien en los documentos correspondientes que acompañen al producto.

2.- ASPECTOS MÁS DESTACABLES DE LA NORMA DE ETIQUETADO SOBRE PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (R.D. 930/1992).

Esta norma regula lo referente al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios listos para su entrega al consumidor final. También se aplicará a los productos alimenticios destinados a restaurantes, hospitales, comedores y otras colectividades similares. No se aplicará a las aguas minerales naturales ni a las demás aguas destinadas al consumo humano así como tampoco a los integrantes de dieta/complementos alimenticios.

El etiquetado sobre propiedades nutritivas será obligatorio cuando en la etiqueta la presentación o la publicidad figure la mención de que el producto posee propiedades nutritivas. En el resto de los casos, el etiquetado sobre estas propiedades será facultativo.

“Etiquetado sobre propiedades nutritivas” es toda información que aparezca en la etiqueta en relación con:

1.-El valor energético.

2.-Los nutrientes siguientes: proteínas, hidratos de carbono, grasas, fibra alimentaria, sodio, vitaminas y sales minerales cuando estén presentes en cantidades significativas.

La información en el etiquetado objeto de la presente Norma se pondrá en lugar visible, en caracteres claramente legibles e indelebles y deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada toda ella en forma tabular y, si el espacio lo permite, con las cifras en columna. Si no hubiera suficiente espacio, se utilizará la forma lineal.

Las indicaciones obligatorias del etiquetado de propiedades nutritivas de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán en la forma establecida por el artículo 5 de la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios aprobada por el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio.

En los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a los restaurantes, hospitales, comedores u otras colectividades similares o en los productos alimenticios envasados en los lugares de venta a solicitud del comprador, junto al producto figurará un cartel en el que se indique de forma clara todos los datos que deberá contener la etiqueta en el caso de que el producto se presentara envasado.

Los productos envasados por los titulares del comercio minorista, para su venta inmediata irán acompañados de una etiqueta que recoja las exigencias de esta norma.

LEGISLACIONES ESPECÍFICAS

A) PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN ANIMAL

PARTICULARIDADES EN PRODUCTOS CARNICOS (R.D. 1904/93, B.O.E. de 11/2/94 y O. de 25/9/97, B.O.E. de 2/10/97). Véase anexo.

Además de la información obligatoria, en los productos cárnicos deberá procederse al **marcado sanitario**.

- Se realizará durante la fabricación o inmediatamente después, en el establecimiento o centro de reenvasado en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en características fácilmente identificables. Podrá imprimirse en el producto mismo o en el envase, si está envasado individualmente o en una etiqueta.

- En el caso de que envase y embalaje constituya una unidad de venta, bastará con que la marca se coloque en el embalaje.

- Cuando los productos cárnicos, provistos de la marca sanitaria conforme a lo previsto en el primer apartado, sean posteriormente embalados, se colocará también la marca en el embalaje.

- No obstante lo dispuesto en los apartados anteriores, la marca sanitaria de cada producto cárnico no será necesaria:

a) Cuando el marcado esté impreso en la cara externa de cada unidad de venta al por menor que lo contiene o,

b) Para los productos cárnicos contenidos en unidades de expedición y destinados a un complemento de fabricación o de envasado posterior en un establecimiento alimentario autorizado, cuando:

1º Estas unidades de expedición lleven la marca en su superficie externa y en lugar visible, con una indicación clara del lugar de destino previsto.

2º El establecimiento destinatario lleve y conserve un registro en el que se mencionen las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos recibidos de conformidad con el presente punto. No obstante, los productos cárnicos contenidos en grandes embalajes destinados a la venta inmediata sin transformación ni envasado posterior, deberán ir marcados de conformidad con lo dispuesto en los tres primeros apartados o con lo dispuesto en la letra a).

c) para los productos cárnicos que no estén ni envasados ni embalados, por estar destinados a la venta al por mayor directamente al minorista, siempre y cuando

1º El marcado sanitario se imprima en el recipiente que los contenga.

2º El fabricante lleve y conserve durante el período previsto en que dure el marcado impreso en la cara externa de cada unidad de venta al por menor, un registro en el que se mencionen las cantidades, el tipo y el origen de los productos cárnicos expedidos, así como el nombre del destinatario.

Marca sanitaria

- a) Para los productos cárnicos destinados al **comercio intracomunitario**, la marca sanitaria deberá incluir las indicaciones siguientes, dentro de un óvalo: En la parte superior, la letra E mayúscula, seguida del número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento fabricante o del centro de reenvasado y en la parte inferior las siglas CEE, o bien en la parte superior la palabra ESPAÑA, en mayúsculas, en el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento fabricante o del centro de reenvasado y en la parte inferior las siglas CEE.
- b) Para los productos cárnicos cuyo comercio está limitado al **mercado nacional**, la marca llevará las siguientes indicaciones, dentro de un círculo:
 - 1º En la parte superior la palabra ESPAÑA, en mayúsculas.
 - 2º En la parte inferior el número de registro general sanitario de Alimentos.
- c) Para los productos cárnicos elaborados, a partir de carnes frescas reservadas a una **comercialización local**, la marca de salubridad incluirá las indicaciones dentro de un rectángulo:
 - 1º En la parte superior la expresión “MERCADO LOCAL” en mayúsculas.
 - 2º En la parte central el código indicativo de la unidad sanitaria local.
 - 3º En la parte inferior, el número de Registro General Sanitario de Alimentos
- d) La marca sanitaria se estampará directamente sobre el producto, con medios autorizados, o podrá estar previamente impresa sobre el envase o el embalaje. También podrá aparecer impresa en una etiqueta. En caso de estamparse mediante tinta sobre el producto, la tinta estará autorizada para este fin. Cuando se estampe en el embalaje, la marca deberá destruirse cuando éste sea abierto. No será necesario este requisito si el embalaje impide su reutilización una vez abierto. La marca sanitaria deberá figurar en el documento de acompañamiento comercial durante el transporte de los productos cárnicos.
 - Para los productos cárnicos contenidos en recipientes herméticamente cerrados, la marca se aplicará, de manera indeleble, en la tapa o en la lata.
- e) El mercado sanitario podrá consistir también en la fijación inamovible de una placa de material resistente que responda a todos los requisitos higiénicos y que incluya, en su caso, las indicaciones especificadas en los apartados a), b) o c).
 - En los productos cárnicos que no se conserven a temperatura ambiente, se indicarán sobre el embalaje la temperatura de almacenamiento y transporte de modo visible y legible. También se indicará la fecha de duración mínima.
 - Cuando un producto cárnico contenga en su composición otros productos alimenticios de origen animal, tales como ovoproductos, productos de la pesca y productos lácteos, sólo se deberá aplicar una marca sanitaria.
 - En los platos cocinados cárnicos, deberá incluirse además: a) mención de las especies animales y b) mención de la fecha de fabricación, mediante su expresión como tal o como un plazo a partir de la fecha del consumo preferente.

PARTICULARIDADES EN CARNES FRESCAS (R.D. 147/1993, B.O.E. de 12/3/1993 y R.D.315/1996, B.O.E. de 6/4/96). Véase anexo.

El marcado y sello de inspección veterinaria deberá ser:

- a) Bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm. de anchura y 4,5 cm. de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones en caracteres perfectamente legibles:
 - En la parte superior, la letra E, en mayúscula, seguida del número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.
 - En la parte inferior, las siglas CEE
 - b) O bien un sello de forma oval que tenga como mínimo 6,5 cm. de anchura y 4,5 cm. de altura. En el sello deberán figurar las siguientes indicaciones en caracteres perfectamente legibles:
 - En la parte superior, la palabra ESPAÑA, en mayúsculas.
 - En el centro, el número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.
 - En la parte inferior, las siglas CEE.
- Según las partes de las carnes frescas, distinguimos:
- 1.- **Canales.**- Las canales se marcarán con tinta o al fuego con ayuda del sello.
 - 1.1.- Las que pesaren más de 65 Kg. deberán llevar la señal del marcado en cada media canal, en los siguientes lugares por lo menos: cara externa de la pierna, lomo, costillar, pecho y espalda.
 - 1.2.- Las otras deberán llevar cuatro señales del marcado como mínimo, colocadas sobre las espaldas y sobre la cara externa de las piernas
 - 1.3.- No obstante, para las canales de corderos, cabritos y lechones el marcado de inspección veterinaria podrá hacerse mediante etiquetas o chapas, de material autorizado para entrar en contacto con los alimentos y siempre que estén diseñadas de tal manera que no puedan reutilizarse y no provoquen contaminación.
 - 2.- **Hígados.**- Los hígados de los bovinos, porcinos, y solípedos se marcarán al fuego con ayuda del sello de inspección veterinaria. En el caso de **hígados de bovinos**, además del sello de inspección veterinaria, se establece la obligación de dotar de un sistema de identificación diseñado de tal manera que impida su reutilización y que permita **identificar permanentemente la procedencia y, a través de ella, la ganadería de origen**. A tal fin, consistirá, como mínimo, en el número de identificación del animal, o en un código que permita identificar la marca del animal

y la fecha del sacrificio. (O. de 16 de Septiembre de 1994, B.O.E. de 22/9/94) que se mantendrá en la pieza hasta el final de su comercialización por el detallista.

3.- **Despojos y subproductos.**- Los demás subproductos y despojos aptos para el consumo humano deberán marcarse directamente, con tinta o al fuego, o en el envase o en el embalaje con ayuda del sello de inspección veterinaria. El sello deberá aplicarse sobre una etiqueta adherida al envase o impresa o preimpresa sobre el envase o el embalaje. Cuando el envasado o el embalado se efectúe en un matadero, el sello llevará el número de autorización de dicho establecimiento.

Los trozos envasados o embalados obtenidos del despiece de las canales, así como despojos envasados: hígados de bovinos, porcinos y solípedos y los demás subproductos y despojos aptos para el consumo humano, deberán llevar la marca sanitaria. La marca sanitaria deberá aplicarse en el envase o en el embalaje de tal forma que se rompa al abrir el envase o el embalaje. Sólo será admisible que la marca no se rompa cuando el propio envase o embalaje se destruya al abrirse y sea imposible su reutilización.

No obstante, cuando los trozos de carne o los despojos están envasados de conformidad con lo dispuesto en el apartado 62 del capítulo XII (el envase hace las funciones de embalaje), la etiqueta antes mencionada se podrá fijar en el embalaje. Si los despojos son embalados en el matadero, el número que figure en la marca deberá corresponder al número de Registro General Sanitario de Alimentos del matadero en cuestión.

Para el envasado de carne fresca en unidades comerciales que estén destinadas a la venta directa al consumidor se aplicarán los mismos requerimientos que para los despojos, subproductos y trozos envasados o embalados obtenidos del despiece de las canales. Cuando se vuelva a embalar la carne de otro establecimiento distinto de aquel donde fue envasada, el envase llevará la marca de inspección veterinaria original de la sala de despiece que efectuó el envasado y el embalaje llevará la marca de inspección veterinaria del centro del embalado.

PARTICULARIDADES DE LAS CARNES FRESCAS Y SUS DERIVADOS COMERCIALIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR (R.D. 1376/2003, B.O.E 7/11/2003). Véase anexo.

A) Condiciones relativas al mercado de sanitario.

1.- Los derivados cárnicos, producidos en los establecimientos contemplados en este real decreto, irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable.

2.- La marca sanitaria deberá incluir, dentro de un rectángulo, las indicaciones siguientes:

- a) En la parte superior, la expresión “ELABORACIÓN PROPIA”, en mayúsculas.
- b) En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
- c) En la parte inferior, la expresión “VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR”, en mayúsculas.

3.- La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.

B) Condiciones aplicables al etiquetado.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, la carne y los derivados cárnicos que, producidos por los establecimientos de comercio al por menor (R.D. 1376/2003), se presenten **envasados** para la venta al consumidor, llevarán en el etiquetado, además, la siguiente información:

- a) La marca sanitaria.
- b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

Además, la carne y los derivados cárnicos, producidos por los establecimientos de venta al por menor de las carnes y derivados cárnicos que **no** se presenten **envasados** para la venta al consumidor, deberán tener un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor, en el que figurará al menos:

- a) La indicación “Elaboración propia”.
- b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

PARTICULARIDADES EN CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE (R.D. 1916/1997, B.O.E. de 13/1/94). Véase anexo.

A) Destinados a ser comercializados únicamente en el **territorio nacional**.

Las carnes picadas y los preparados de carne obtenidos de conformidad con lo dispuesto en los artículos 4 y 6 (R.D. 1916/97) serán marcadas con un sello de forma redonda, que contenga en el interior del círculo la siguiente leyenda: en la parte superior la mención “NACIONAL” en mayúsculas y en la parte inferior el número de Registro General Sanitario de Alimentos.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios, en el envase deberá figurar de manera visible y legible, a efectos de control, en los casos en que no se desprenda claramente de la denominación de venta del producto o de la lista de ingredientes de conformidad con el Real Decreto 1134/1999, la siguiente información: la especie o especies de las que se ha obtenido la carne, si se trata de una mezcla, el porcentaje de cada especie, y cuando el producto esté contenido en un embalaje no destinado al consumidor final, la fecha de fabricación.

Las denominaciones de “carne picada magra” y “carne picada de otras especies” sólo se utilizarán si se cumplen los requisitos de composición contemplados en el anexo II del R.D. 1916/97.

B) Destinados a ser comercializados mediante **intercambios intracomunitarios**.

1. En el envase o embalaje de la carne picada y de los preparados de carne figurará la **marca sanitaria de inspección veterinaria**. Dicha marca de inspección veterinaria deberá cumplir, excepto en lo referente a las dimensiones, lo siguiente:

a) En el caso de la **carne picada**, lo dispuesto en el apartado 50 del capítulo XI del anexo I del R.D. 147/1993 (Véanse particularidades en carnes frescas).

b) En el caso de los **preparados de carne**:

1º Obtenidos a partir de carne fresca de animales de abasto o de caza de cría, lo dispuesto en el apartado 50 del capítulo XI del anexo I del R.D. 147/1993 (véanse particularidades en carnes frescas).

2º Obtenidos a partir de caza carne de aves de corral y de caza menor de cría de pluma o de pelo, lo dispuesto en el apartado 66 del capítulo XII del anexo I del Real Decreto 2087/1994 (véanse particularidades de carne de ave de corral).

3º Obtenidos a partir de caza silvestre lo dispuesto en el apartado 3 del capítulo VII del anexo I del Real Decreto 2044/1994 (véanse particularidades en carnes de animales de caza silvestre).

Tanto para las **carnes picadas** como para los **preparados cárnicos**, sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Alimenticios, en el envase deberá figurar de manera visible y legible, a efectos de control, en los casos en que no se desprenda claramente de la denominación de venta del producto o de la lista de ingredientes de conformidad con el Real Decreto 1134/1999, la siguiente información: la especie o especies de las que se ha obtenido la carne, si se trata de una mezcla, el porcentaje de cada especie, y cuando el producto esté contenido en un embalaje no destinado al consumidor final, la fecha de fabricación.

Para la **carne picada** y los **preparados de carne** obtenidos a partir de carne picada de animales de abasto, excepto los embutidos frescos y la carne para embutidos, que lleven la marca de inspección veterinaria, la etiqueta deberá además incluir las siguientes indicaciones: la indicación “porcentaje de grasa inferior a ...”; la indicación “relación colágeno/proteína de carne inferior a...”.

PARTICULARIDADES EN CARNES PROCEDENTES DE ANIMALES DE CAZA SILVESTRE: MAMIFEROS Y AVES (R.D. 2044/1994, B.O.E. de 14/12/94). Véase anexo.

Marcado de inspección veterinaria (Véase la página 37639 del R.D 2044/1994)

Deberá ser:

a) 1º.- Una marca pentagonal en la que figurarán, en caracteres perfectamente legibles, las siguientes indicaciones: en la parte superior, la palabra ESPAÑA en mayúsculas o la letra E en mayúscula; en el centro, el número de registro sanitario de la sala de tratamiento de la caza silvestre o, en su caso, de la sala de despiece; en la parte inferior, las siglas CEE.

a) 2º.- Un sello pentagonal lo suficientemente grande para incluir las indicaciones enumeradas en el apartado 1º.

b) El material utilizado para el marcado deberá satisfacer los requisitos en materia de higiene, y las informaciones contempladas en el párrafo a) deberán figurar en él de modo perfectamente legible.

c) Marcado de inspección veterinaria:

1º) El marcado de inspección veterinaria a que se refiere el apartado 1º del párrafo a) deberá efectuarse: en las canales de caza mayor sin envasar, por medio de un sello que contenga las informaciones citadas en el párrafo a); dicho sello se aplicará sobre las espaldas y sobre la cara externa de las piernas; en las canales de caza menor sin envasar, por medio de un sello que contenga las indicaciones citadas en el párrafo a), aplicadas en un lugar visible de la canal; en las piezas de caza menor no desolladas/desplumadas ni evisceradas y sin envasar mediante un precinto pentagonal, sobre las envolturas u otros embalajes de las canales embaladas o, de modo visible, debajo de ellas, de tal modo que se destruya al abrirlas; sobre las envolturas u otros embalajes de las partes de canales o de despojos envasados en pequeñas cantidades o, de modo visible, debajo de ellos, de tal modo que se destruya al abrirlas.

2º) El sello de la inspección veterinaria a que se refiere el apartado 2º del párrafo a) deberá ponerse sobre los embalajes de grandes dimensiones y destruirse en el momento de su apertura.

PARTICULARIDADES EN CARNE DE CONEJO DOMESTICO Y DE CAZA DE GRANJA. (R.D. 1543/1994, B.O.E. de 9/9/94). Véase anexo.

Marcado de inspección veterinaria

El mercado de inspección veterinaria será efectuado bajo la responsabilidad del veterinario oficial, el cual dispondrá y conservará para tal propósito:

a) Los instrumentos para realizar el marcado de la carne, los cuales sólo entregará al personal auxiliar en el momento preciso del marcado y durante el período de tiempo necesario para efectuarlo.

b) Las etiquetas, envolturas y marchamos que lleven alguna de las marcas a que se refiere el apartado siguiente se entregarán al personal auxiliar en el momento en que deban utilizarse, en cantidad suficiente de acuerdo a las necesidades.

La marca de inspección veterinaria comprenderá lo siguiente:

a) En la parte superior, las siglas que identifiquen el país expedidor, puestas en letras mayúsculas, es decir: B-DK-D-EL-ESP-F-IRL-I-L-NL-P-UK

En el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos o, en su caso, el número de autorización veterinaria del matadero o de la sala de despiece.

En la parte inferior, una de las siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC, o EEG.

Las letras y cifras deberán tener 0,2 cm. de altura, o

b) Un óvalo que contenga la información enumerada en párrafo a).

Las letras deberán tener 0,8 cm. de altura y las cifras 1,1 cm.

El material utilizado para el marcado deberá satisfacer todos los requisitos en materia de higiene y la información contemplada en el apartado anterior deberá figurar en él de modo perfectamente legible.

a) El marcado de inspección veterinaria a que se refiere en el párrafo a) del apartado de la marca de inspección veterinaria deberá efectuarse:

- En las canales sin envasar individualmente, por medio de un marchamo o un sello que no sea reutilizable y que contenga, en un óvalo, la información enumerada en la letra a) del apartado de “marca de inspección veterinaria”.

- Sobre las envolturas u otros embalajes de las canales o despojos embalados en pequeños cantidades o, de modo visible, debajo de ellos.

- Sobre las envolturas u otros embalajes de las partes de canales o despojos embalados en pequeñas cantidades, o de modo visible, debajo de ellos.

b) El marcado de inspección veterinaria a que se refiere el apartado b) del apartado de la “marca de inspección veterinaria” deberá efectuarse sobre los grandes embalajes.

En los casos en que aparezca un marcado de inspección veterinaria sobre la envoltura o el embalaje se aplicará de forma que se destruya al abrir la envoltura o el embalaje.

PARTICULARIDADES EN CARNES FRESCAS DE AVES DE CORRAL (R.D. 2087/1994, B.O.E. de 17/12/94). Véase anexo.

El mercado de inspección veterinaria comprenderá:

a) Para las carnes envasadas por unidades independientes o pequeños embalajes:

1º.- En la parte superior, la letra E mayúscula excepto en Ceuta y Melilla que añadirán el nombre de dichas ciudades.

2º.- En el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento o, en su caso, de la sala de despiece o del centro de reenvasado.

3º.- En la parte inferior las siglas CEE.

Las carnes frescas de aves de corral procedentes de establecimientos acogidos a excepciones por ser **establecimientos de pequeña capacidad**, irán con el siguiente marcado de inspección veterinaria, incluido en un rectángulo:

1º.- En la parte superior la expresión M. LOCAL en mayúsculas.

2º.- En la parte central el código indicativo de la unidad sanitaria local.

3º.- En la parte inferior el número del Registro General Sanitario de Alimentos.

El marcado de inspección deberá figurar en:

1º En las canales no envasadas individualmente mediante la aplicación, en su superficie externa, en un lugar claramente visible, de un sello, de un marchamo o marca de identificación, que cumpla las siguientes condiciones:

1ª.-Estar construido con materiales resistentes y autorizados para entrar en contacto con los alimentos.

2ª.-Ser susceptible de una implantación higiénica, fácil y firme y mantenerse fijo durante todo el proceso de comercialización hasta el consumidor.

3ª.- Estar diseñado de tal forma que se impida su reutilización.

2º En la superficie externa de las envolturas, u otros embalajes de las canales embaladas individualmente, o, de forma visible, en la parte interior.

3º En la superficie externa de las envolturas u otros embalajes de partes de canales o de despojos embalados en pequeñas cantidades, o, de forma visible, en la parte interior.

b) El marcado de inspección veterinaria deberá efectuarse en los grandes embalajes que contengan canales, partes de canales o despojos que hayan sido marcados de acuerdo al párrafo a).

c) Cuando el marcado de inspección veterinaria figure en una envoltura o embalaje:

- 1º.- Se aplicará de tal forma que se destruya cuando se abra la envoltura o embalaje, o bien
- 2º.- La envoltura o embalaje deberán estar sellados de tal forma que no puedan reutilizarse una vez abiertos.

PARTICULARIDADES EN LECHE Y DERIVADOS LACTEOS (R.D. 1679/1994, B.O.E 24/9/1994 y R.D. 402/1996, B.O.E. de 8/4/96). Véase anexo.

A) Condiciones relativas al marcado de salubridad

La marca de salubridad podrá reflejarse en el producto mismo o en el envase si el producto lleva un envase individual, o en una etiqueta pegada sobre este envase. No obstante, en el caso de un producto envasado y embalado individualmente, bastará con que la marca de salubridad se coloque en el embalaje. En los demás casos, la marca de salubridad también se colocará en el embalaje.

a) La marca de salubridad incluirá las indicaciones siguientes dentro de un óvalo:

1ª. o bien: en la parte superior: la letra E mayúscula, seguida del Número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento, en la parte inferior: las siguientes siglas: CEE

2ª. o bien: en la parte superior, la palabra ESPAÑA o la letra E (en mayúsculas), en el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento, en la parte inferior, las siguientes siglas: CEE.

b) La marca de salubridad podrá estamparse mediante un sello de tinta o fuego en el producto, el envase o el embalaje, o imprimirse o ponerse en una etiqueta. Para los productos contenidos en recipientes herméticamente cerrados, se aplicará el marchamo de manera indeleble en la tapa. **Cuando se trate de envases cuya cara más grande tenga una superficie inferior a 10 cm², la marca de salubridad sólo constará de la letra E y el número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento.**

c) El marcado de salubridad podrá también consistir en la fijación inamovible de una placa de material resistente que cumpla todos los requisitos higiénicos y que incluya las indicaciones especificadas en el párrafo a).

B) Condiciones aplicables al etiquetado. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y para facilitar el control, aparecerán claramente indicados en la etiqueta:

1.- Para la leche cruda destinada al consumo directo, la mención "leche cruda".

2.- Para los productos lácteos elaborados con leche cruda cuyo proceso de elaboración no incluya ningún tratamiento térmico por calentamiento, incluida la termización, la mención " a base de leche cruda"

3.- Para los demás productos lácteos, el tipo de tratamiento mediante calor al que eventualmente se les haya sometido en el proceso de elaboración

4.- Para los productos lácteos en que pueda producirse un desarrollo microbiano, la fecha de caducidad o la fecha de duración mínima.

En los envases de leche tratada térmicamente y de los productos lácteos, deberá aparecer una mención clara o en código que permita identificar la fecha del último tratamiento térmico y para la leche pasteurizada la Tª de almacenamiento.

PARTICULARIDADES DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS (R.D 1840/1997, de 5 de diciembre, B.O.E. de 16/12/97 por el que se modifica el R.D. 1437/1992, B.O.E. de 13/1/1993 y R.D. 331/1999, de 26 de febrero, B.O.E de 18/3/99, modificado por el R.D. 1279/00, de 30/6/00, B.O.E de 26/7/00). Véase anexo.

Sin perjuicio de lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, aprobada por el Real Decreto 1134/99 deberá ser posible para las tareas de inspección conocer a través del marcado o de los documentos de acompañamiento el **origen** de los productos pesqueros puestos en el mercado.

A tal efecto, el embalaje y/o envase o, en el caso de los productos no embalados, los documentos de acompañamiento deberán contener la información siguiente:

a) El país expedidor, que podrá expresarse con todas sus letras o con sus iniciales en mayúsculas, es decir, en el caso de los países de la Comunidad, las siguientes: B-DK-D-EL-E-F-IRL-T-L-NL-AT-P-FI-SE-UK.

b) La identificación del establecimiento o del buque factoría o, en caso de puesta en el mercado a partir de un buque congelador, de una lonja o de un mercado mayorista, mediante el número de autorización oficial asignado por la autoridad competente, en cumplimiento del Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.

c) Una de las siguientes siglas: CE-EC-EG-EK-EF-EY.

Esta información deberá figurar agrupada de forma perfectamente legible en un punto visible del exterior del embalaje y/o envase de modo que para acceder a ella no sea necesaria la apertura de los mismos.

Todos los productos pesqueros frescos, refrigerados o cocidos, además de cumplir con lo establecido en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, y el Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura, deberán llevar en el envase o embalaje correspondiente, y en lugar bien visible, una etiqueta cuyas dimensiones mínimas no inferiores a 9,5 cm de longitud por 4 cm de altura, en la que en caracteres legibles e indelebles se contemplen como mínimo las siguientes especificaciones:

País de origen, categoría de calibre, categoría de frescura y fecha en que ésta se determine, peso neto, en kilogramos, para productos envasados, nombre científico y comercial de la especie, forma de obtención, modo de presentación y tratamiento, expedidor, número de autorización oficial y domicilio.

En el caso de especies pesqueras que, por su tamaño u otras razones físicas, se expongan para la primera venta sin embalaje ni envasado, y en aplicación de la legislación vigente, por etiquetado se entenderán las indicaciones contenidas en el documento que acompañe a dicha especie, en el que se hará constar todos los requisitos de información requeridos en la presente norma.

Esta etiqueta ha de constar en el envase o embalaje en su primera puesta a la venta, teniendo que acompañar al producto en las diversas fases de comercialización desde dicha primera venta o puesta en el mercado hasta el consumidor final, incluyendo el transporte y distribución.

La primera categoría de fresca y fecha que obligatoriamente deben figurar en la etiqueta, serán las que correspondan en el momento de su primera venta.

En el caso de que durante el circuito comercial, se modifiquen o alteren las condiciones de fresca, en la etiqueta, en cada momento, se hará constar, por el tenedor del producto, que será responsable de su clasificación, la nueva categoría de fresca y fecha en que ésta se determine.

El contenido del etiquetado, que ha de servir de información en la venta al consumidor final, en el caso de que la etiqueta no sea plenamente visible será expuesto en los lugares de venta en una tablilla o cartel de tal forma que éste pueda identificar las características de tal producto, conteniendo, como mínimo, las siguientes especificaciones: país de origen, calibre, fresca, nombre comercial, forma de obtención y modo de presentación y tratamiento.

En el caso de un lote de volumen escaso, no superior a 10 kilogramos, podrá no ser homogéneo en cuanto al estado de fresca, en este caso la categoría de fresca será la inferior de las contenidas en el lote.

Además del contenido de la etiqueta aquí especificado ha de cumplimentarse la información obligatoria contenida en la legislación vigente.

No obstante, los productos que se envasen por los titulares del comercio minorista y que se presenten de esta forma el mismo día del envasado para su venta inmediata deberán cumplir todos los requisitos establecidos en este real Decreto exceptuando el tamaño mínimo de la etiqueta, que habrá de ser el adecuado para cada envase.

Asimismo, es de cumplimiento el: R.D. 1380/02, DE 20 DE DICIEMBRE, B.O.E. Nº 3, DE 3/1/03, relativo a la DENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA, DE LA ACUICULTURA Y DEL MARISQUEO CONGELADOS Y ULTRACONGELADO, que incluye: denominación comercial y científica de la especie, método de producción (pesca extractiva o pescado, pescado en aguas dulces, criado o acuicultura o marisqueo, zona de captura o de cría, forma de presentación comercial: entero, filetes y otros, denominación: producto congelado), "gamba pelada", etc.

PARTICULARIDADES DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS (R.D. 571/1999, B.O.E. de 10/4/1999).

Todos los envases de cada envío de moluscos bivalvos vivos llevarán una marca sanitaria que permita identificar, en todo momento del transporte, distribución y entrega al detallista, el centro de expedición del que procedan. Sin perjuicio de lo establecido en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, la marca deberá contener los siguientes datos:

- a) País expedidor
- b) Especie de moluscos bivalvos (nombre común y nombre científico)
- c) Identificación del centro de expedición mediante el número del Registro General Sanitario de Alimentos expedido por la autoridad competente.
- d) Fecha de envasado, que incluirá como el mínimo el día y el mes.

No obstante lo dispuesto en la Norma General de etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos Alimenticios, aprobada por Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, la fecha de caducidad podrá ser sustituida por la mención, "estos animales deben estar vivos en el momento de la compra".

La marca sanitaria podrá estar impresa en el envase, en una etiqueta separada, fijada a éste o en su interior. También podrá estar fijada por presión o grapada; sólo podrán utilizarse marcas sanitarias autoadhesivas que no puedan quitarse. Cada modelo de marca sanitaria sólo podrá ser utilizado una vez y no será transferible. La marca sanitaria deberá ser resistente e impermeable, y las informaciones que incluya serán legibles, indelebles y estarán escritas con caracteres claros.

Cuando los envases de un envío de moluscos bivalvos vivos no estén fraccionados en envases unitarios para la venta al consumidor, el detallista guardará la marca sanitaria durante al menos sesenta días, después de fraccionar el contenido del envío.

PARTICULARIDADES DE LOS ALIMENTOS ULTRACONGELADOS (R.D. 1109/1991, B.O.E. de 17/7/1991)

Envasado:

Los alimentos ultracongelados destinados a ser expedidos al consumidor final deberán ser envasados por el fabricante o envasador en envases previos adecuados que los protejan contra las contaminaciones externas, microbianas, o de otro tipo y contra la desecación.

Etiquetado:

A.- Los destinados al **consumidor final, así como a restaurantes, hospitales, comedores, y colectividades similares** deberán, además de cumplir la Norma de Etiquetado, incluir las siguientes indicaciones:

- Denominación de venta con las mención de "ultracongelados" o "congelado rápidamente".
- Fecha de duración mínima expresada como período máximo de almacenamiento por el destinatario y la indicación de la temperatura de conservación y/o del equipo de conservación exigido.
- Una mención que permita identificar el lote.
- La leyenda "no congelar de nuevo tras la descongelación" u otra de similar claridad.

B.- Los **no** destinados al **consumidor final, ni a restaurantes, hospitales, comedores y colectividades similares** deberán incluir únicamente las siguientes indicaciones obligatorias en el embalaje, el recipiente, el envase o en una etiqueta unida a ellos:

- La denominación de venta deberá ser completada con las menciones "ultracongelado" o "congelado rápidamente".
- La cantidad neta expresada en unidad de masa.
- Una mención que permita identificar el lote.
- El nombre o la razón social o la denominación del fabricante o envasador o el de un vendedor establecidos en el interior de la CEE y, en todos los casos, su domicilio.

PARTICULARIDADES DE LOS HUEVOS (REGLAMENTO (CEE) N° 1907/90; REGLAMENTO (CEE) N° 1274/91 Y SUS MODIFICACIONES: REGLAMENTOS (CEE) N° 3540/91, 1511/96, 505/98, 1651/01 Y 2052/03

ESTAMPADO DE LOS PROPIOS HUEVOS (REGLAMENTO (CEE) N° 1907/90)

Los huevos se marcarán con un color indeleble que resista la cocción y deberá ajustarse a las disposiciones relativas a colorantes que pueden emplearse en productos alimenticios destinados al consumo humano. Será de aplicación a partir del 1 de enero de 2004, con excepción de la indicación del régimen alimenticio de las gallinas ponedoras que podrá estamparse en los huevos de categoría A, a partir del 1 de julio de 2001

Huevos de categoría A:

- **Irán provistos obligatoriamente de un código** que exprese el nº distintivo del productor y que permita identificar el sistema de cría. (camperas, suelo o jaulas). El significado de dicho código se explicará en el embalaje, y si son huevos a granel en la documentación que les acompañen.
- **Podrán llevar** además una o varias de las marcas distintivas siguientes:
 - Fecha de duración mínima que no podrá ser superior a 28 días desde la puesta. Se expresará en letras y dígitos de al menos 5 mm de altura, seguidos del día y el mes (2 series de cifras; el día, del 1 al 31, y el mes, del 1 al 12)
 - Otra u otras fechas que faciliten al consumidor información complementaria;
 - La categoría de calidad: La marca distintiva de la categoría A será un círculo de 12 mm de diámetro.
 - La categoría de peso: La marca distintiva de la categoría de peso será alguna de las siguientes letras: **S, M, L ó XL** dentro del círculo anterior y de 2 a 3 mm de altura).
 - S**= pequeños; menos de 53 g
 - M**= medianos de 53 a 63 g
 - L**= grandes de 63 a 73 g
 - XL**= super grandes 73 g ó más
 - El número del centro de embalaje, que estará compuesto, al menos, de 3 dígitos de una altura mínima de 5 mm.
 - El nombre o razón social del centro de embalaje;
 - Una marca de empresa o una marca comercial;
 - Una mención del origen de los huevos
 - Una indicación del régimen alimenticio

Huevos de categoría B

Los huevos de categoría B, excepto aquellos que presenten fisuras, **irán provistos** de marca distintiva de su categoría de calidad:

- Los no refrigerados ni conservados, se marcarán obligatoriamente con un círculo de al menos 12 mm de diámetro y en su interior la letra B.
- Si están refrigerados: la marca será un triángulo equilátero de 10 mm de lado.
- Si están conservados: la marca será un rombo cuyas diagonales sean 16 y 17mm.

También **podrán llevar** una o varias de las indicaciones, optativas, enumeradas anteriormente para huevos de categoría A.

No será obligatorio marcar los huevos de categoría B que se entreguen directamente a las empresas de la industria alimentaria autorizadas o a las de la industria no alimentaria y siempre que en su embalaje se indique con claridad su destino.

Huevos de categoría C

Su marca distintiva de calidad será de un círculo de al menos 12 mm de diámetro en el que figure la letra C con una altura de 5 mm como mínimo.

*A partir del 1 de enero de 2004 se simplificará la clasificación de los huevos agrupando en una nueva categoría B las actuales categorías B y C y disponiendo la venta exclusiva de estos huevos al sector de la transformación (industria alimentaria autorizada o a la industria no alimentaria).

ROTULADO DE LOS EMBALAJES (REGLAMENTO (CEE) N° 1907/90)

Los embalajes grandes y pequeños envases que contengan huevos **llevarán obligatoriamente** en una de las caras exteriores en letras claramente visibles y legibles:

- Nombre o la razón social y la dirección de la empresa que haya embalado o haya mandado embalar los huevos;
- Marca comercial (podrá ser colectiva)
- **N° distintivo del Centro de embalaje (en España comenzará por el número 11)**
- El n° de huevos embalados.
- Las referencias el método de alimentación o las fechas de duración mínima, de venta, de puesta o de embalaje que se marquen en los huevos, también se marcarán en sus embalajes.

Además llevarán obligatoriamente:

En huevos de Categoría A

- La categoría de calidad: Con la letra "A" o "Categoría A" (combinadas o no con la palabra "frescos")
- La categoría en razón del peso:
- **S** = pequeños menos de 53 g
- **M** = medianos de 53 a 63g
- **L** = grandes de 63 a 73g
- **XL** = super grandes 73g o más
- Fecha de duración mínima seguida de los oportunos consejos de conservación (no superior a los 28 días desde la puesta).
- El sistema de cría (a partir del 1 de enero de 2004), deberá figurar en los embalajes alguna de las 3 opciones:
- **Huevos de gallinas camperas**
- **Huevos de gallinas criadas en el suelo**
- **Huevos de gallinas criadas en jaulas**

En huevos de Categoría B

- Indicaciones relativas a la refrigeración o al método de conservación. (a partir del 1 de enero de 2004).
- Fecha de embalaje (a partir del 1 de enero de 2004).

Los embalajes grandes irán provistos de un precinto o etiqueta con las indicaciones anteriormente enumeradas, y que no pueda volver a utilizarse una vez abierto el embalaje. Dicho precinto no será obligatorio en el caso de embalajes tipo contenedores sin cerrar siempre que los embalajes pequeños contenidos en ellos lleven dichas indicaciones.

Sin embargo, en el caso de entrega directa por el embalador y para el comercio al por menor de huevos destinados a granel en pequeñas cantidades (3600 huevos por entrega y 360 huevos por comprador) no será necesario embalarlos, pero en los documentos que los acompañen se deberá indicar:

- Nombre, dirección, y código del centro de embalaje
- N° de huevos
- Categoría de calidad
- Categoría de peso
- Fecha de duración mínima

COLORES DE PRECINTOS Y ETIQUETAS

Los colores utilizados en precintos y etiquetas de grandes embalajes dependerán del destino final de los huevos.

- Huevos de categoría A para venta al consumidor color **BLANCO** con letras en color **NEGRO**.
- Huevos destinados a la industria alimentaria:
 - precinto o etiqueta de color **AMARILLO** y letras **NEGRAS** con las siguientes indicaciones:
 - Nombre o razón social y domicilio de la empresa expedidora.
 - N° o peso neto de los huevos embalados.

- Mención de “ HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ” (en mayúsculas de 2 cm de altura).
- Huevos industriales: se comercializarán en embalajes provistos de:
 - Precinto o etiqueta de color **ROJO**, y llevarán las siguientes indicaciones:
 - Nombre o razón social y el domicilio de la empresa destinataria.
 - Nombre o razón social y el domicilio de la empresa expedidora.
 - Mención de “HUEVOS INDUSTRIALES”, en mayúsculas de 2 cm de alto y la mención de “*no aptos para el consumo humano*” en letras **NEGRAS**, al menos, 0,8cm de alto.

HUEVOS VENDIDOS A GRANEL

Los huevos vendidos a granel se expondrán para la venta con la siguiente información adicional:

1. el número de identificación del centro de embalaje que haya clasificado los huevos, o en caso de que se trate de huevos importados, el tercer país de origen;
2. la fecha de duración mínima, seguida de las recomendaciones de almacenamiento adecuadas;
3. la indicación, de forma no codificada, de las condiciones de refrigeración para los huevos vendidos en los departamentos franceses de ultramar

PARTICULARIDADES DE LOS OVOPRODUCTOS (R.D.1348/1992, B.O.E DE 5/12/92)

MARCADO DE LOS PRODUCTOS

Sin perjuicio de lo dispuesto en el R.D. 1134/1999, cualquier envío de ovoproductos que salga del establecimiento, se marcará con una etiqueta que comprenda las indicaciones siguientes:

- a) Bien:
 - 1º. En la parte superior las tres mayúsculas ESP, seguidas del número de autorización del establecimiento.
 - 2º. En la parte inferior, las siglas siguientes: CEE.
- b) o bien:
 - 1º. En la parte superior con mayúsculas: ESPAÑA
 - 2º) En el centro, el número de autorización del establecimiento
 - 3º) En la parte inferior, las siglas siguientes: CEE.
- c) La temperatura a la que deban mantenerse los ovoproductos y el período durante el que se garantice así su conservación. La etiqueta deberá ser legible, indeleble y en caracteres fácilmente reconocibles.

Dichos datos así como los contenidos en la marca de salubridad, deberán redactarse en la lengua o lenguas oficiales del país de destino.

PARTICULARIDADES EN HELADOS (R.D 618/1998, B.O.E. de 28/4/98). Véase anexo.

A) Condiciones relativas al marcado de salubridad

1.- Los productos envasados contemplados en la presente Reglamentación elaborados con leche o productos lácteos, que se ajusten a la definición de producto lácteo regulada en el artículo 2, apartado 4 del Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, modificado por el Decreto 402/1996, de 1 de marzo, irán provistos de marca de salubridad.

El marcado se realizará en el momento de su elaboración o inmediatamente después de su elaboración en el establecimiento, en un lugar claramente visible, de forma perfectamente legible, indeleble y en caracteres fácilmente descifrables. La marca de salubridad podrá estamparse en el envase, si el producto lleva un envase individual, o en una etiqueta pegada sobre esta envase. No obstante, en el caso de pequeños productos envasados individualmente y envasados luego conjuntamente, o en el caso de que esas pequeñas porciones envasadas individualmente se vendan al consumidor final, bastará con que la marca de salubridad se coloque en su envase colectivo.

2.- En el caso de productos provistos de la marca de salubridad conforme a lo dispuesto en el apartado 1, que luego sean envasados, la marca de salubridad se colocará también en este envase.

3.- Indicaciones de la marca de salubridad:

La marca de salubridad incluirá las indicaciones siguientes dentro de un óvalo:

- 1º. bien: en la parte superior, la letra E mayúscula, seguida del número del Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento, y en la parte inferior, las siguientes siglas: CEE,
- 2º. o bien: en la parte superior, la palabra España en mayúsculas, en el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento, y en la parte inferior, las siguientes siglas: CEE,
- 3º. o bien: en la parte superior, el nombre o las iniciales del país expedidor en mayúsculas, es decir, la letra: E, en el centro, una referencia al lugar en el que se indica el número de Registro General Sanitario de Alimentos del establecimiento, en la parte inferior, las siguientes siglas: CEE.

Cuando se trate de envases contemplados en el artículo 16 del Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios (envases inferiores a 10 cm²), la marca de salubridad sólo constará de las iniciales del país expedidor y del número de Registro General Sanitario de Alimentos.

B) Condiciones relativas al etiquetado. El etiquetado se efectuará de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios y modificaciones posteriores, con las siguientes particularidades:

1.- Las denominaciones del producto serán las establecidas en el artículo 3 del R.D 618/1998, que se completará con la mención del ingrediente característico, o en el caso de que dicho ingrediente sea un aroma, con la mención “sabor a”.

Los postres de helado se denominarán con el nombre consagrado por el uso en España, o una descripción del producto alimenticio lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse.

2.- Los establecimientos que vendan helados a granel, así como las máquinas elaboradoras-expendedoras de helados, deberán indicar las denominaciones de venta de los diferentes helados que comercializan, según la clasificación del artículo 3, o bien exponer dicha información en un cartel, en un lugar bien visible, próximo al producto. Así mismo, deberán tener a disposición del consumidor la fórmula cualitativa de los mismos.

PARTICULARIDADES DE LOS PREPARADOS ALIMENTICIOS PARA RÉGIMENES DIETÉTICOS Y/O ESPECIALES (R.D. 1809/1991, DE 13 DE DICIEMBRE).

En los envases de los productos destinados a una alimentación especial será de aplicación lo establecido en el Real Decreto 1134/1999, de 31 de julio, B.O.E. nº 202, de 24 de agosto de 1999. Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, con las siguientes particularidades:

1.- La denominación de venta de estos productos deberá ir acompañada de la mención de sus características nutricionales especiales. No obstante, en el caso de los productos destinados a los niños de corta edad con buena salud, esta mención será sustituida por la indicación de su destino.

2.- Los productos podrán caracterizarse por las indicaciones “ dietéticos” o de “régimen”.

3.- El etiquetado de los siguientes productos: preparados para lactantes, leches de continuación y **OTROS** alimentos para poslactantes, alimentos para bebés (a base de hortalizas, carnes, pescados o mezclas de los mismos preparados y zumos infantiles), productos alimenticios de escaso o reducido valor energético, destinados a control de peso, alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, alimentos pobres en sodio, incluidas las sales dietéticas hiposódicas o asódicas, alimentos sin gluten, alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para deportistas y alimentos destinados a personas físicas afectadas de perturbaciones en el metabolismo de los hidratos de carbono (dietéticos) así como de aquellos que no tengan legislación específica armonizada con la comunitaria, deberán incluir también:

- Los elementos particulares de la composición cualitativa y cuantitativa o el particular proceso de fabricación que dan al producto sus características nutricionales específicas.
- Valor energético disponibles expresado en kj y kcal así como el contenido de hidratos de carbono, grasas y proteínas por 100 g o 100 ml de producto comercializado y referido a la cantidad propuesta para el consumo, si el producto se presenta de esta manera. No obstante, si este valor energético es inferior a 50 kj (12 kcal) por 100 g o ml del producto comercializado, las indicaciones de que se trate podrán ser sustituidas, bien por la mención “valor energético inferior a 50 kj (12 kcal) por 100 g” bien por “valor energético inferior a 50 kj (12 kcal) por 100 ml.

4.- En el etiquetado, en la presentación y en la publicidad de los productos alimenticios de consumo corriente estarán prohibidas:

- La utilización de los calificativos “dietéticos” o “de régimen” solos o en combinación con otros términos, para designar dichos productos alimenticios.
- Cualquier otra indicación o cualquier presentación que pueda hacer creer que se trata de uno de los productos definidos como productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

5.- El etiquetado y las modalidades utilizadas para ello, la presentación y la publicidad de los productos destinados a una alimentación especial no deberán atribuir a los mismos propiedades de prevención, de tratamiento o de curación de una enfermedad humana ni evocar tales propiedades. No obstante, lo anterior no impedirá la difusión de cualquier información o recomendación útil destinada exclusivamente a las personas cualificadas en el ámbito de la medicina, de la nutrición o de la farmacia.

PARTICULARIDADES DE LAS AGUAS ENVASADAS MINERALES NATURALES, AGUAS DE MANANTIAL Y AGUAS POTABLES PREPARADAS. (R.D. 1074/2002, B.O.E Nº 259, DE 29/10/02)

A) Aguas minerales naturales

1.- Denominación de venta. La denominación de venta será Agua Mineral Natural o las siguientes: a) “Agua mineral natural naturalmente gaseosa” o “agua mineral natural carbónica natural”, b) “Agua mineral natural reforzada con gas del mismo manantial, c) “Agua mineral natural o con gas carbónico añadido, d) “Agua mineral natural totalmente desgasificada”, e) “Agua mineral natural parcialmente desgasificada”

2.- Se incluirá el nombre del manantial o captación y el lugar de explotación. En el caso de que la procedencia del agua sea nacional debe añadirse, además, el término municipal y provincia en el que se encuentra ubicado el manantial o captación.

3.- A los términos mencionados en el apartado anterior puede añadirse una marca o signo distintivo, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua mineral natural cuyo manantial o captación sea explotado en el lugar indicado por dicha designación

comercial y a condición de que ello no induzca a error sobre el lugar de explotación del manantial o captación ni entre en competición con la denominación original del agua. En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación, o con el lugar de explotación, el mayor tamaño de los caracteres utilizados en la designación comercial debe ser una vez y media menor que aquellos con los que figure el manantial o captación o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.

4.- Se prohíbe la comercialización con diversas designaciones comerciales de un agua mineral natural que proceda de un mismo manantial.

5.- Se incluirá obligatoriamente una indicación de la composición analítica que enumere sus componentes característicos.

6.- Se debe incluir información sobre los tratamientos para la separación de elementos naturales inestables (compuestos de azufre y de hierro) y de otros componentes no deseados, en el caso de que hayan sido efectuados.

7.- Se determinará por las autoridades sanitarias competentes la obligación de incluir en las etiquetas y en la publicidad advertencias relativas a contraindicaciones para determinados sectores de la población.

8.- Opcionalmente puede citarse su temperatura mediante la medición "temperatura en el punto de emergencia...°C" si el agua es termal, y su fecha de declaración como mineral natural o de utilidad pública e, igualmente, puede figurar un corto texto relativo a las características del agua (bicarbonatada, clorurada, ...).

9.- En materia de publicidad serán de aplicación los criterios establecidos en los apartados A).2 y A).3 del R.D. 1074/2002, así como lo dispuesto en el R.D. 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

B) Aguas de manantial

1.- Denominación de venta. La denominación de venta será "Agua de manantial" en forma destacada. En los casos necesarios se incluirán las menciones "*Gasificada*" (permite la incorporación o reincorporación del anhídrido carbónico) o "*desgasificada*" (se permite la eliminación total o parcial del anhídrido carbónico libre por procedimientos exclusivamente físicos).

2.- Se incluirá el nombre del manantial o captación y el lugar de explotación. En el caso de que la procedencia del agua sea nacional debe añadirse, además, el término municipal y provincia en el que se encuentra ubicado el manantial o captación.

3.- A los términos mencionados en el apartado anterior puede añadirse una marca o signo distintivo, en cuyo texto podrá figurar el nombre de una localidad, aldea o lugar, siempre y cuando dicho nombre se refiera a un agua mineral natural cuyo manantial o captación sea explotado en el lugar indicado por dicha designación comercial y a condición de que ello no induzca a error sobre el lugar de explotación del manantial o captación ni entre en competición con la denominación original del agua. En el caso de no coincidir la marca o signo distintivo elegido con el nombre del manantial o captación, o con el lugar de explotación, el mayor tamaño de los caracteres utilizados en la designación comercial debe ser una vez y media menor que aquellos con los que figure el manantial o captación o el lugar de explotación, tanto en el etiquetado como en las inscripciones de los envases.

4.- Se prohíbe la comercialización con diversas designaciones comerciales de un agua mineral natural que proceda de un mismo manantial.

5.- Se debe incluir información sobre los tratamientos para la separación de elementos naturales inestables (compuestos de azufre y de hierro) y de otros componentes no deseados, en el caso de que hayan sido efectuados.

6.- En materia de publicidad serán de aplicación los criterios establecidos en los apartados A).2 y A).3 del R.D. 1074/2002, así como lo dispuesto en el R.D. 1907/1996, de 2 de agosto, sobre publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.

7.- Para las aguas de procedencia nacional, se incluirá el término municipal y provincia en los que se encuentra ubicado el manantial o captación.

C) Aguas potables preparadas

1.- Agua potable preparada, procedente de manantial o captación:

a) Denominación de venta. La denominación de venta será "agua potable preparada", en forma destacada. Si se ha añadido o eliminado anhídrido carbónico, se incluirán además las menciones "gasificada" o "desgasificada", según proceda.

b) Podrá añadirse una marca o signo distintivo que, en tal caso, deberá figurar en caracteres cuya altura y ancho sean iguales o inferiores al menor de los caracteres utilizados para la denominación de venta.

2.- Agua de abastecimiento público preparada:

a) Denominación de venta. La denominación de venta será "agua de abastecimiento público preparada", en forma destacada. Si se ha añadido carbónico, se incluirá la mención "Gasificada".

b) Podrá añadirse una marca o signo distintivo que, en tal caso, deberá figurar en caracteres cuya altura y ancho sean iguales o inferiores al menor de los caracteres utilizados para la denominación de venta.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRODUCIDOS GENÉTICAMENTE ASÍ COMO LOS QUE CONTIENEN ADITIVOS Y AROMAS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE O PRODUCIDOS A PARTIR DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (REGLAMENTO (CE) N° 1829/2003 DEL PARLAMENTO Y DEL CONSEJO, DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2003, DOCE L268/1-23, DE 18/10/2003,

SOBRE ALIMENTOS Y PIENSOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Y REGLAMENTO (CE) Nº 1830/2003 DEL PARLAMENTO Y DEL CONSEJO, DE 22 DE SEPTIEMBRE DE 2003, DOCE L268/24-28, DE 18/10/2003, RELATIVO A LA TRAZABILIDAD Y AL ETIQUETADO DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Y A LA TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS Y PIENSOS PRODUCIDOS A PARTIR DE ÉSTOS, Y POR EL QUE SE MODIFICA LA DIRECTIVA 2001/18/CE)

El etiquetado se aplicará a los alimentos destinados a ser suministrados como tales al consumidor final o a las colectividades en la Comunidad y que:

- **contengan o estén compuestos por OMG, o**
- **se hayan producido a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos**

No se aplicará a los alimentos que contengan material que, a su vez, contenga o esté compuesto por OMG o haya sido producido a partir de estos organismos, siempre que el contenido de dicho material no supere el **0,9%** de los ingredientes del alimento considerados individualmente o de los alimentos consistentes en un solo ingrediente, y a condición de que esta presencia sea accidental o técnicamente inevitable.

1.- Los alimentos que **contengan o estén compuestos por OMG, o se hayan producido a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos** estarán sujetos a los requisitos específicos adicionales en materia de etiquetado:

- a) si el alimento está compuesto por más de un ingrediente, en la lista de ingredientes establecida por el artículo 6 de la directiva 2000/13/CE figurará entre paréntesis, inmediatamente después del ingrediente en cuestión, el texto **“modificado genéticamente”** o **“producido a partir de (nombre de ingrediente) modificado genéticamente”**;
- b) si el ingrediente viene designado por el nombre de una categoría, en la lista de ingredientes figurará el texto **“contiene (nombre del organismo) producido a partir de (nombre del organismo) modificado genéticamente”**;
- c) a falta de una lista de ingredientes, en el etiquetado figurará claramente el texto **“modificado genéticamente”** o **“producido a partir de (nombre del organismo) modificado genéticamente”**;
- d) las indicaciones mencionadas en las letras a) y b) podrán figurar en una nota al pie de la lista de ingredientes. En este caso se imprimirán en letra de tamaño al menos igual que la lista de ingredientes. Cuando no haya lista de ingredientes, figurarán claramente en la etiqueta;
- e) si el alimento se ofrece para su venta al consumidor final como alimento no preenvasado o como alimento preenvasado en pequeños recipientes cuya mayor superficie consiste en un área de menos de 10 cm², la información exigida en el presente apartado deberá exhibirse visible y permanentemente, bien en el expositor del alimento, bien inmediatamente al lado, o en el envase, en un tipo de letra lo suficientemente grande para su fácil identificación y lectura.

2.- Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior, la etiqueta deberá mencionar cualquier característica o propiedad que se especifique en la autorización en los siguientes casos:

- a) Cuando el alimento sea diferente de su homólogo convencional por lo que respecta a las siguientes características o propiedades:
 - i) composición,
 - ii) valor o efectos nutricionales,
 - iii) uso para el que está destinado,
 - iv) repercusiones para la salud de determinados sectores de la población;
- b) cuando el alimento pueda generar inquietudes de orden ético o religioso.

3.- Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el apartado 1 anterior y especificados en la autorización, el etiquetado de los alimentos que entren en el ámbito de la presente sección y no tengan homólogo convencional incluirán la información pertinente acerca de su naturaleza y sus características.

CONCLUSIONES GENERALES

El Reglamento obliga a indicar en la etiqueta la presencia de OGM o la elaboración a partir de OGM, pero exceptúa de esas disposiciones a aquellos productos convencionales con una presencia accidental mínima de OGM, para tener en cuenta que, en algunos casos, aparecen trazas diminutas de transgénicos en productos convencionales, por accidente o por ser técnicamente inevitable. El reglamento fija un umbral de presencia accidental por debajo del cual los productos convencionales no se verán sujetos a las obligaciones de etiquetado: el 0,9% (en principio, la Comisión de Medio ambiente había propuesto reducir ese umbral a 0,5%). Siempre que se supere ese porcentaje, deberá indicarse en la etiqueta. Los operadores habrán de mostrar que han tomado todas las medidas apropiadas para evitar esa presencia. También se prevé reducir este umbral en el futuro en función de los progresos científicos. En la lista de ingredientes o en la etiqueta figurará en su caso la mención “modificado genéticamente” o “producido

a partir de... modificado genéticamente". Las letras serán al menos del mismo tamaño que las de los ingredientes. Los OGM autorizados antes de la entrada en vigor de este reglamento podrán seguir comercializándose en la UE, pero en seis meses tiene que presentar un informe de evaluación del riesgo.

ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO (R.D. 1698/2003, de 12 de diciembre, B.O.E de 20/12/03, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios: Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio y Reglamento (CE) nº 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000

- **Etiquetado obligatorio de la carne de vacuno**

En el etiquetado de la *carne de vacuno*, se indicarán las menciones obligatorias siguientes:

- a) El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que proceda.
- b) El nombre del Estado miembro o tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, "*Nacido en*" o "*País de nacimiento*".
- c) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: "*Criado en*" o "*Cebado en*" o "*País de engorde*".
- d) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "*Sacrificado en*", seguida del número de autorización sanitaria del matadero.
- e) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención "*Despiece en*", seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.

En el caso de que el animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.

En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención "*Origen*" y el número de autorización sanitaria del matadero.

- **Etiquetado obligatorio de la carne de reses de lidia**

En el etiquetado de la *carne de reses de lidia*, se indicarán las menciones obligatorias de acuerdo con lo establecido en el R.D. 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia:

- a) El número de referencia, establecido en el apartado 1.a.) será el código de identificación del animal establecido en el artículo 5 del Real Decreto 1980/1998, de 18 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
- b) El número de autorización sanitaria del matadero será sustituido por el número asignado al lugar en el que se desarrolle el espectáculo taurino o festejo popular asignado en la base de datos de identificación y registro de bovinos establecida en el artículo 12 del R.D. 1980/1998.

En el caso de que el faenado o despiece de los animales se realice en alguno de los establecimientos recogidos en el artículo 3.5.a) y b) del Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, se indicará, además, el número o los números de autorización sanitaria de dichos establecimientos.

- **Etiquetado obligatorio de la carne picada**

Para la *carne de vacuno picada* se indicará, al menos, las siguientes menciones:

- a) El número de referencia o código de referencia que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.
- b) La mención "*Producido en*", seguida del nombre del estado miembro o del tercer país de elaboración.
- c) El nombre del Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención "*Sacrificado en*" o "*País de sacrificio*".
- d) Los países de nacimiento y engorde de los animales cuando no coincidan con el país de producción o elaboración de la carne picada.

Se aplicarán, asimismo, las indicaciones anteriores al etiquetado de la carne picada que contenga mezcla de carne de vacuno con otras especies animales, cuando el contenido de carne de vacuno sea superior al 50%.

- **Etiquetado para la carne de vacuno importada en la Unión Europea**

La carne de vacuno importada en la Unión Europea, en la que no esté disponible la información prevista en el etiquetado obligatorio, llevará en la etiqueta la indicación "*Origen no comunitario*" y "*Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)*".

- **Etiquetado facultativo aplicable a la carne de vacuno.**

1.- Se entenderá por indicación adicional aquella, distinta de las menciones obligatorias previstas en la legislación vigente, que se refiera a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda. Dichas menciones deben ser, en todo caso, objetivas y demostrables.

La inclusión en el etiquetado de la categoría del animal de que procede la carne distinta de la denominación de venta establecida en el artículo 3 del R.D. 1698/03 será considerada indicación adicional. A este respecto, se entiende por categoría del animal aquella denominación dada al animal en función de su sexo y edad. Siempre que se indique la categoría del animal, se indicará su sexo y edad.

2.- Los agentes económicos u organizaciones que deseen incluir en las etiquetas de la carne de vacuno que comercialicen, con su nombre o logotipo, indicaciones adicionales deberán presentar un pliego de condiciones que incluya todos los requisitos previstos en el artículo 16 del reglamento (CE) nº 1760/2000. La solicitud de aprobación y registro del pliego de condiciones será dirigida a la autoridad que resulte competente según el domicilio social del agente económico u organización, excepto si alguna de las menciones que se deseen incluir en el etiquetado hace referencia a un nombre geográfico, en cuyo caso será presentada ante la autoridad que resulte competente según la ubicación del lugar geográfico mencionado. La autorización del pliego de condiciones será válida en todo el Estado.

3.- Una vez autorizado el pliego de condiciones por la autoridad competente, los agentes económicos u organizaciones podrán utilizar las menciones facultativas en el etiquetado cuando hayan obtenido el oportuno certificado de conformidad emitido por el organismo de control designado, al que hace referencia el artículo 7.1. del R.D. 1698/03.

4.- En ningún caso se podrá hacer referencia, en el etiquetado facultativo, a características que toda carne posea intrínsecamente, destacándolas como si fuesen particulares de esa carne concreta, así como tampoco se podrá hacer referencia a condiciones de sanidad animal o salubridad del producto, ni a cualidades o características que se atribuyan a los animales de que procede debidas al cumplimiento de la legislación vigente.

5.- La marca comercial o la razón social no contendrán indicaciones gráficas o escritas incompatibles con lo establecido en el R.D. 1698/03.

6.- Sólo se podrá incluir la indicación “*Certificado por*”, seguida del nombre o acrónimo del organismo independiente de control y, en su caso, de su logotipo, cuando en la etiqueta se incluyan adicionales y se haya obtenido el correspondiente certificado de conformidad.

7.- De acuerdo con lo establecido en el artículo 16.6 del reglamento (CE) nº 1760/2000, no podrán ser utilizados en el etiquetado facultativo de carne de vacuno los nombres geográficos, salvo que se den simultáneamente las siguientes condiciones:

- a) Que el nombre geográfico no esté reservado para carnes de vacuno en el marco del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- b) Que el lugar geográfico mencionado se determine con suficiente exactitud en el pliego de condiciones de manera que no dé lugar a confusión o a dificultades en el control.
- c) Que el nacimiento y engorde de los animales de que proceda la carne hayan ocurrido en el lugar geográfico indicado, o que, no habiendo nacido en dicho lugar, se hayan engordado en éste al menos cuatro meses, si los animales se sacrifican con menos de doce meses, o seis meses en los demás casos. En este segundo caso en que el animal no ha nacido en el lugar de engorde, el lugar geográfico sólo podrá ir precedido de la mención “Engordado en” o “Cebado en”, seguida del número de meses de engorde.

8.- Antes del 31 de enero de cada año, el agente económico u organización comunicará a la autoridad competente, a efectos meramente estadísticos, la información sobre el volumen de carne comercializada al amparo de un pliego de condiciones de etiquetado facultativo durante el año anterior.

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS TRATADOS CON RADIACIONES IONIZANTES (R.D. 348/2001, DE 4 DE ABRIL, B.O.E. nº 82, de 5/4/01).

El etiquetado de los productos alimenticios ionizados se ajustará a lo dispuesto a continuación:

1). En el caso de productos destinados al consumidor final o colectividades:

- a) Cuando los productos se vendan en envases individuales, deberá figurar en el etiquetado la mención “irradiado” o “tratado con radiación ionizante”. En el caso de los productos que se vendan a granel, la mención figurará junto con la denominación del producto en un cartel o un letrero colocado encima o al lado del recipiente que los contenga.
- b) Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente, la misma mención deberá acompañar a su denominación en la lista de ingredientes. En el caso de productos que se vendan a granel, la mención

figurará junto con la denominación del producto en un cartel o un letrero colocado encima o al lado del recipiente que los contenga.

- c) La misma mención también será obligatoria para indicar los ingredientes irradiados utilizados en los ingredientes compuestos de los productos alimenticios, aún cuando dichos ingredientes constituyan menos del 25 por 100 del producto final.
- 2) En el caso de que los productos no vayan destinados al consumidor final o a colectividades:
 - a) Deberá indicarse la mención “irradiado” o “tratado con radiación ionizante”, tanto en el caso de los productos, como en el de los ingredientes incluidos en un producto no irradiado.
 - b) Deberá indicarse la identidad y la dirección postal de la instalación que haya practicado la irradiación o el número de referencia de la misma.
- 3) La mención de que se ha efectuado el tratamiento deberá figurar, en todos los casos, en los documentos que acompañen o se refieran a los productos alimenticios irradiados.

ETIQUETADO ECOLÓGICO (R.D.1852/1993, DE 22/10/93 Y SU MODIFICACIÓN: R.D. 505/2001, DE 11/5/01; Reglamento 2092/91).

De conformidad con el Reglamento (CEE) 2092/91, del Consejo, de 24 de junio (LCEr 19991/862), sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios, se considerará que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuando el producto, sus ingredientes o las materias primas para la alimentación animal se identifiquen en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, mediante el término “**ecológico**” o su prefijo “**eco**”, solos o combinados con el nombre del producto, sus ingredientes o la marca comercial.

Por otra parte, no puede olvidarse la propia situación real del sector alimentario en España, en el que se ha consolidado el uso del término “**bio**” para designar productos alimenticios de determinadas características no relacionadas con el método de producción ecológico, de modo que la producción ecológica se identifica, fundamentalmente, tan sólo con el término “**ecológico**” y su prefijo “**eco**”.

ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTIENEN QUININA O CAFÉINA (R.D. 906/2003, DE 11 DE JULIO, B.O.E. N° 166, DE 12 DE JULIO DE 2003).

Cuando la cafeína o quinina son utilizadas como aromas en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio, deberán figurar en la lista de ingredientes con su denominación específica, inmediatamente después del término “aroma”.

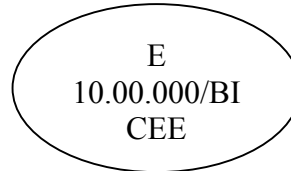
Cuando una bebida destinada a consumirse tal cual o tras la reconstitución del producto concentrado o deshidratado, contenga cafeína, sea cual sea su fuente, en una proporción superior a 150 mg/l, deberá figurar en la etiqueta, en el mismo campo visual que la denominación de venta de la bebida, la siguiente advertencia: “contenido elevado de cafeína”.

Esta indicación irá seguida entre paréntesis del contenido en cafeína expresado en mg/100 ml.

ANEXO

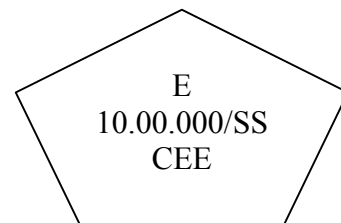
CARNES FRESCAS (ANIMALES DE ABASTO)

(R.D. 147/1993)



CARNE DE ANIMALES DE CAZA SILVESTRE

(R.D. 2044/94)



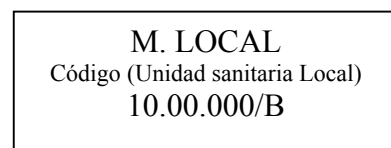
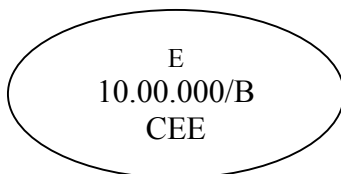
CARNE DE CONEJO DOMÉSTICO Y DE CAZA DE GRANJA

(R.D. 1543/94)



CARNES FRESCAS DE AVES DE CORRAL

(R.D. 2087/94)



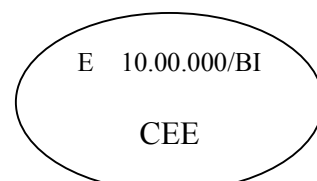
(Establecimientos de pequeña capacidad)

PRODUCTOS CÁRNICOS

(R.D. 1904/1993)

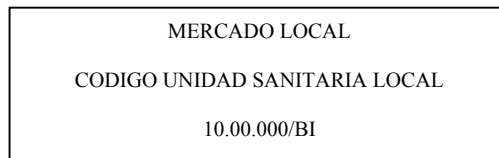


1.-Intercambios intracomunitarios





2.- Mercado nacional



3.- Mercado local

CARNE PICADA Y PREPARADOS CÁRNICOS

(R.D. 1916/97)

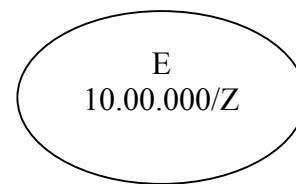
(COMERCIALIZACIÓN NACIONAL)



CARNE PICADA

(R.D.1916/97)

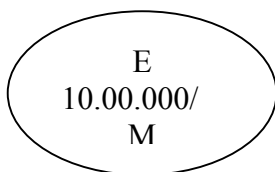
(INTERCAMBIOS INTRACOMUNITARIOS)



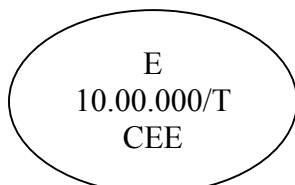
PREPARADOS DE CARNE

(R.D. 1916/97)

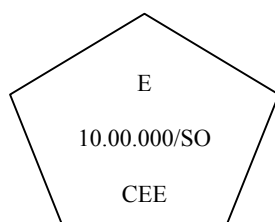
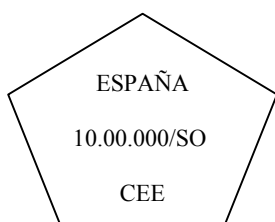
(INTERCAMBIOS INTRACOMUNITARIOS)



1.- Carne fresca de animales de abasto o de caza de cría



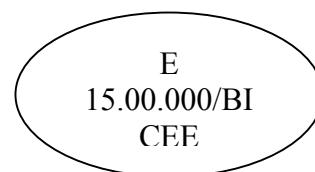
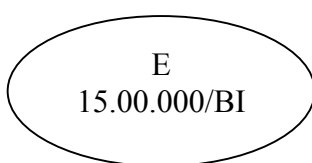
2.- Carne de ave de corral y de carne de caza menor de cría de pluma o piel



3.- Carne de caza silvestre

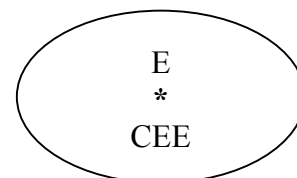
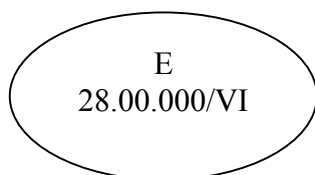
LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS

(R.D.1679/1994)



HELADOS

(R.D. 1679/94)



*Nota.: En la parte central se indicará en qué lugar del envase figura el nº de R.S.I
(Registro Sanitario de Industria)
Por ejemplo: "Véase nº de R.S.I en la tapa del envase".

PRODUCTOS PESQUEROS

(R.D. 1840/97)

(El R.D. no especifica que las indicaciones del marcado de salubridad deban incluirse dentro de un sello oval)

E
12.00.000/C
CE

OVOPRODUCTOS

(R.D. 1348/92)

(El R.D. no especifica que las indicaciones del marcado de salubridad deban incluirse dentro de un sello oval)

ESP 14.00.000/B
CEE

ESPAÑA
14.00.000/B
CE

**DERIVADOS CÁRNICOS COMERCIALIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS DE
VENTA AL POR MENOR**

(R.D. 1376/2003)

ELABORACIÓN PROPIA
Nº AUTORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR